



Menus du 10 au 21 juin 2024

Lundi 10 juin Saint Landry	Mardi 11 juin Saint Barnabé 	Mercredi 12 juin Saint Guy	Jeudi 13 juin Saint Antoine de Padoue	Vendredi 14 juin Saint Élisée
FEUILLETÉ AU FROMAGE	RADIS BEURRE		PASTÈQUE	SAUCISSON SEC
AIGUILLETES DE POULET* SAUCE AU THYM <i>Origine : _____</i>	CROUSTIFROMAGE SAUCE TOMATE BASILIC		RÔTI DE PORC* AU CURRY <i>Origine : _____</i>	PORTION DE FILET DE MERLU SAUCE OSEILLE
POMMES DE TERRE ROTIES et COURGETTES SAUTÉES	PÂTES PAPILLON et CAROTTES RONDELLES BIO 		FRITES et POÊLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ	RIZ et TOMATES GRATINÉES AUX HERBES ET HARICOTS BEURRE
SAINT MÔRET	BUCHETTE DE CHÈVRE		RONDELÉ NATURE	EDAM
FRUIT	BEIGNET CHOCOLAT		YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT VANILLE

*OMELETTE

*TOMATE VEGGIE

Lundi 17 juin Saint Hervé	Mardi 18 juin Saint Léonce	Mercredi 19 juin Saint Romuald	Jeudi 20 juin ÉTÉ	Vendredi 21 juin Saint Rodolphe
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON CHARENTAIS		ŒUF MIMOSA	PASTÈQUE
« PAVÉ » DE VEAU* A L'ANCIENNE <i>Origine : _____</i>	AIGUILLETES DE POULET* CROUSTY SAUCE BARBECUE <i>Origine : _____</i>		SAUCISSE DE VOLAILLE* KETCHUP <i>Origine : _____</i>	PANÉ DE POISSON BLANC SAUCE VÉSUVIO
BLÉ À LA CRÈME et HARICOTS VERT BIO A L'AIL 	FRITES et TOMATES PROVENÇALES		COQUILLETES et CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE et RATATOUILLE
KIRI	ASSORTIMENT LAITAGE		LA VACHE QUI RIT	GOUDA
FRUIT	CAKE		FRUIT	GLACE

*

*

*



*Le 21 juin c'est la fête
de la musique 🎵
Professionnel ou amateur en
avant la musique*